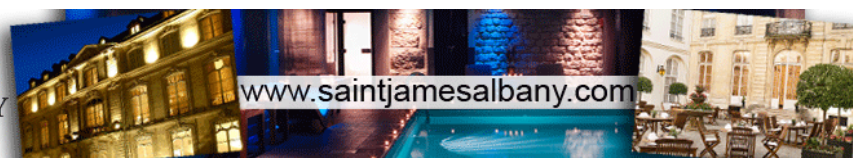


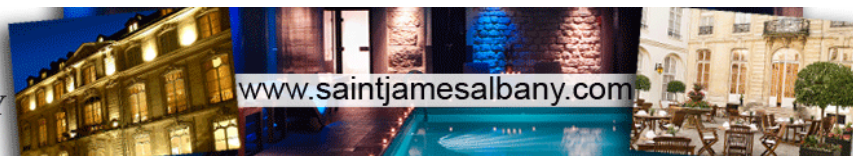


SEMINAIRES & BANQUETS



L'Actualité

Les matins Gourmands	3
Nos Déjeuners	4
Nos Diners	5
Nos Menus Prestige	6
Sur Le Pouce	7
Wine & Cheese	8
Brunch	9
Buffet Voyage	10
Bars & Cocktails	11
Cocktail Déjeunatoire et Dînatoire	16
Ateliers « Clin d'Œil »	18
Nos Salons et journée d'étude	20
Le Temps d'une Pause	23
Nos Menus « Journée d'étude »	25
Nos Diners « Journée d'étude »	26



LES MATINS GOURMANDS

Pour une journée pleine d'entrain, nos équipes vous proposent deux compositions malines et vous assurent de leurs meilleurs soins pour la parfaite réussite d'un réveil divin.

Minimum de 15 personnes

LE BUFFET

Café, thé, chocolat, lait
Jus d'orange, Jus de pamplemousse
Eaux minérales

Corbeille du Boulanger :
Petits pains, Croissants, Pains au chocolat...

Beurre, miel & confitures aux saveurs subtiles

Œufs brouillés,
Bacon & saucisses

Sélection de
charcuterie de Saint-Antoine

Fromages à pâte cuite
Yaourts nature et aux fruits

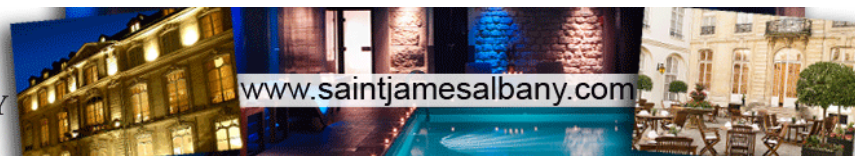
Céréales
Salade de fruits
Corbeille de fruits frais

LE CONTINENTAL

Café, thé, chocolat, lait
Jus d'orange, Jus de pamplemousse
Eaux minérales

Yaourt nature et aux fruits

Corbeille du Boulanger :
Petits pains, Croissant, Pains au chocolat...
Beurre, miel & confitures aux saveurs subtiles



NOS DEJEUNERS

Menu Mirabeau Printemps Été
(Du 1er avril au 30 septembre)

Les Entrées :

Carpaccio de Saumon à l'huile d'Olive vierge et Citron , Roquette
Crumble de Courgette et champignon de Paris au Boursin
Piquillos farcis au Chèvre de Touraine, Salade Mesclun
Compressé de Bœuf au Foie gras, Vinaigrette au jus acidulé

Les Plats :

Médailon de Veau, Pomme écrasée et Olives
Tournedos de Saumon, duo de Fenouil
Selle d'Agneau, Boulgour de Légumes confits au Pistou
Pavé de Sandre, poêlé d'Artichaut et Caramel de Vin rouge

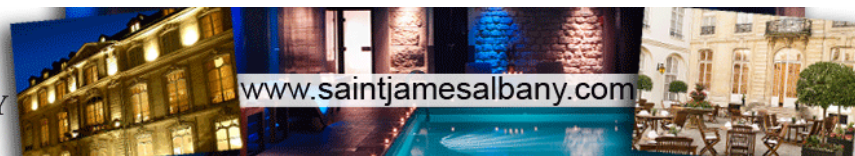
Plateau de fromages avec supplément

Les Desserts :

Tartelette au Chocolat et Citron confit
Sablé Fromage blanc et Framboise
Riz au Lait, comme autrefois
Pomme en Römertopf, Glace Vanille

Servi avec 1/3 bouteille de vin et 1/3 eau (gazeuse et/ou plate) par personne
Café

Choix commun pour l'ensemble des convives



NOS DINERS

Dîner Affaire Printemps Été
(Du 1er avril au 30 septembre)

Les Entrées :

Canard fumé en Carpaccio, Tomates confites et Mesclun niçois
Soupe de Moule de Bouchot au Curry et Lait de Coco
Gaspacho de Tomates, Sorbet au Basilic
La Véritable Salade Caesar au Poulet

Les Plats :

Cabillaud vapeur, Poireaux fondants, sauce Gribiche
Suprême de Pintade à la Provençale
Filet d'Ombre chevalier, Bayaldi de Légumes
Pastilla d'Agneau, Citron confit et sa Salade croquante

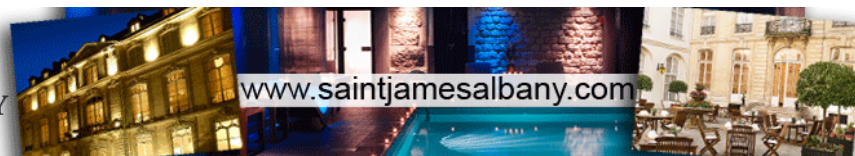
Plateau de fromages avec supplément

Les Desserts :

Croustillant au Chocolat
Tiramisu à l'Ananas et Spéculos
Crème brûlée à la Vanille de Bourbon
Entremet Coco Fraise, Coulis exotique

Servi avec 1/3 bouteille de vin et 1/3 eau (gazeuse et/ou plate) par personne
Café

Choix commun pour l'ensemble des convives



MENUS PRESTIGE

Menu Lafayette Printemps Été
(Du 1er avril au 30 septembre)

Les Entrées :

Ravioles de Langoustines, Bisque de Crustacé
Thon rouge mit cuit aux Épices, mini Ratatouille froide
Terrine de Foie gras de Canard au naturel et son Chutney de Fruits de saison
Mitonné de Lentilles du Puy, copeaux de Foie gras et Gésiers confits

Les Plats :

Filet d'Agneau rosé, jeunes Légumes et son jus aux Piquillos
Côte de Veau, Ail de Lautrec, Carottes Confites à la Cardamome
Tronçon de Turbot, Mousseline de Céleri à l'huile de Truffe
Demi- Langouste rôtie, beurre de Corail, Ananas grillé

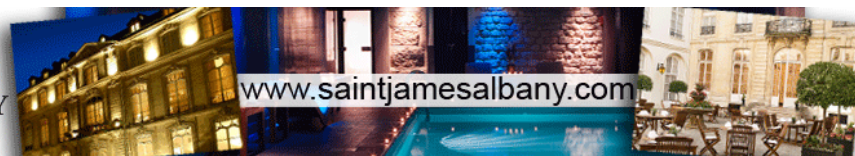
Plateau de fromages avec supplément

Les Desserts :

Gratin d'Ananas victoria au Basilic
Entremet Pistache et Café, Coulis Exotique
Baba Créole au Rhum agricole, Caramel d'Orange
Mille feuilles de Fruits rouges, Crème Chiboust, jus acidulé

Servi avec 1/2 bouteille de vin et 1/3 eau (gazeuse et/ou plate) par personne
Café

Choix commun pour l'ensemble des convives



SUR LE POUCE

minimum de 30 personnes

Etudié pour celles et ceux pris par le temps, pour les pressés, les blasés, les lassés des déjeuners traditionnels, pour tous ceux qui veulent déjeuner léger... ou tout simplement changer, « Sur Le Pouce » est pour vous... servi dans votre salon de conférence.

SALADE « FRAICHEUR »

Salade Landaise
Salade Niçoise
Californienne au poulet
Confit de légumes au pistou
Fusilli au saumon fumé & pamplemousse

L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE SAINT-ANTOINE

Accompagné de petits pains variés et Condiments

NOS SANDWICHES-COCKTAIL

Saumon fumé,
Concombre-Crevettes-Fines herbes,
Laitue-Volaille à la crème,
Magret de canard fumé

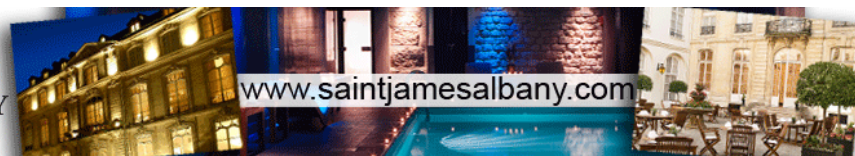
LES 3 FROMAGES DE FRANCE SUR VANNERIE

Pain aux noix, Beurre de baratte

NOS DOUCEURS

Tartelette aux fruits de saison
Mini-Entremets
Eclair au café Baba au vieux rhum ambré
Opéra « Classique » Mille feuilles parfum vanille
Panier de petits fruits de saison

Servi avec 1 bouteille de vin pour 3 et 1 bouteille d'eau (gazeuse et/ou plate) pour 3
Café



WINE & CHEESE

minimum de 30 personnes

Amateurs de fromages, nous vous convions à un voyage dans nos provinces de France, à la découverte des saveurs franches et authentiques de nos fromages. Reflet de la nature et de l'histoire de l'homme... A chacun son fromage.

PANIER DE CRUDITES

En bâtonnets
& sauce légère aux fines herbes

TOURTES DE SEIGLE

Jambon blanc à la moutarde de Meaux
Jambon de Bayonne aux cornichons
Volaille à la crème de curry

BUFFET DE FROMAGES DE FRANCE

Large gamme de fromages de nos provinces
Présentés sur vanneries et paillasses.

Pains & Cie

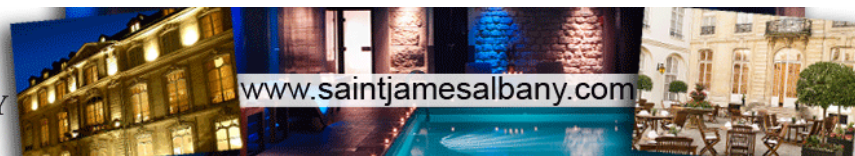
Pain complet fariné, pain de campagne,
Pain de seigle aux noix, pain aux raisins
Pain aux 6 céréales,
Baguette aux graines de pavot, au sésame
Pain rond au cumin...

Beurre de baratte

NOS DOUCEURS D'ANTAN

Tartelette aux fruits de saison
Mini-Entremets
Eclair au café Baba au vieux rhum ambré
Opéra « Classique » Mille feuilles parfum vanille
Panier de petits fruits de saison

Servi avec 1 bouteille de vin pour 3 et 1 bouteille d'eau (gazeuse et/ou plate) pour 3
Café



BRUNCH

minimum de 30 personnes

Pour un réveil sans réveil, pour un matin sans chagrin... prenez le temps à contretemps... et laissez vous porter sans rougir, sur la portée des plaisirs...

Petit-Déjeuner

Café, thé, chocolat, lait
Jus d'orange, Jus de pamplemousse
Corbeille du Boulanger :
Petits pains, Croissants, Pains au chocolat...
Beurre, miel & confitures aux saveurs subtiles

Hors d'œuvre

Œufs brouillés, Bacon & saucisses
Saumon fumé
Assortiment de salades
Sélection de charcuterie de Saint-Antoine

Face au chef

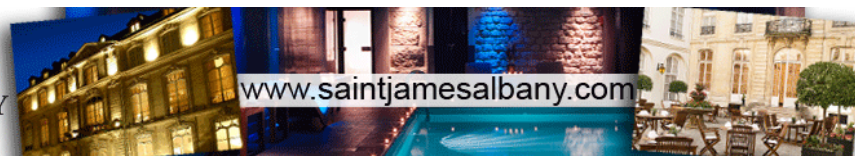
1 Plat au choix, (viande ou poisson)
Club sandwich saumon et volaille, salade verte
Salade césar (salade romaine, blanc de poulet, tomates confites, parmesan, anchois)

Sélection de Fromages

Gourmandises

Tartelettes de saison
Atelier crêpes
Farandole de douceurs
Ile Flottante
Mousse aux deux Chocolats
Nage de Fruit Frais

Accompagnement pains traditions
Assortiment de sauces froides et condiments
Coulis de fruits et crème anglaise



BUFFET VOYAGE

minimum de 30 personnes

Le Froid

Salade de Haricots Verts et Magret Fumé
Salade niçoise aux anchois confits
Salade de penne à l'italienne
Terrine de légumes, coulis de tomates acidulé
Saumon fumé
Sélection de Charcuterie
Verrine d'avocat et cocktail de crevettes
Corbeille du maraîcher
légumes crus, taillés & accompagnés de sauces
(cocktail, fromage blanc aux fines herbes, Aioli)

Le Chaud

Dos de Cabillaud aux Légumes thaï, sauce au Curry vert
Pavé de Saumon au Combawa, Risotto d'orzo
Epaule d'Agneau confite au Saté, Boulgour de légumes.
Coquelet rôti, Pommes au four et Crème d'Echalote

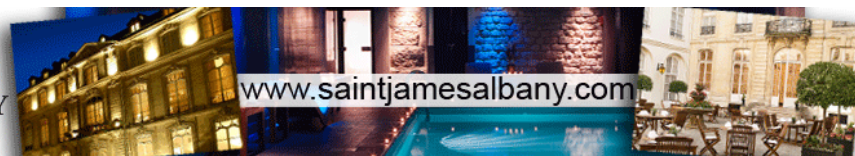
Plateau de Fromages Affinés

Les Desserts

Caroline chocolat – café
Baba au vieux rhum ambré
Opéra « Classique »
Tartelettes aux fruits de saison
Petit pot de Jivara lactée
Ile flottante
Mille feuilles parfum vanille
Arc-en-ciel de macarons
Salade de Fruits de Saison

Servi avec 1 bouteille de vin pour 3 et 1 bouteille d'eau (gazeuse et/ou plate) pour 3
Café

Choix Unique pour le Plat Chaud pour l'Ensemble des Convives
Le plat peut Etre Servi au Buffet ou à l'Assiette
(Préférence à Indiquer au Moment du Choix du Plat Chaud)



NOS BARS & COCKTAILS *pour un apéritif, un cocktail, qu'il précède un repas ou qu'il soit servi après dîner, servi dans le cadre d'une fête de famille ou à l'occasion d'un événement d'exception... Avec vous, nous en discuterons. Aujourd'hui, nous les avons pensés pour vous...*

BARS COMPLETS, *les Bars Complets sont pensés sur des volumes de boissons, établis sur la base de 100 personnes.*

« SANS » CHAMPAGNE

10 cuvée St James blanc
10 cuvée St James rouge
1 Whisky - 1 Gin - 1 Porto - 1 Martini- 1 Campari
10 Bouteilles (0.75cl) de Perrier, 10 litres de jus de fruits, 10 litres de Cola/Tonic

« AVEC » CHAMPAGNE

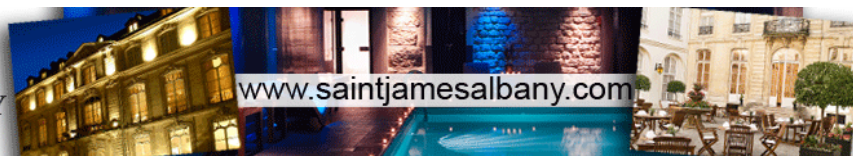
20 Champagne Virginie T
1 Whisky - 1 Gin - 1 Porto - 1 Martini- 1 Campari
10 Bouteilles (0.75cl) de Perrier, 10 litres de jus de fruits, 10 litres de Cola/Tonic

CHAMPAGNE & VINS

20 Champagne Virginie T
10 cuvée St James blanc
10 cuvée St James rouge
10 Bouteilles (0.75cl) de Perrier, 10 litres de jus de fruits, 10 litres de Cola/Tonic

CHAMPAGNE & SOFT DRINKS

40 Champagne Virginie T
10 Bouteilles (0.75cl) de Perrier
10 litres de jus de fruits
10 litres de Cola/Tonic



OPEN BARS, à l'inverse des Bars Complets, le service des Open Bars est limité dans la durée. Les boissons sont servies à discrétion :

« SANS » CHAMPAGNE

1 heure :

2 heures :

Whisky - Gin - Vodka - Ricard
Kir - Porto - Campari - Martini
Cuvée St James Rouge et Blanc

Cola, tonic

Jus de fruits - eaux minérales & Perrier

« AVEC » CHAMPAGNE *Virginie T*

1 heure :

2 heures :

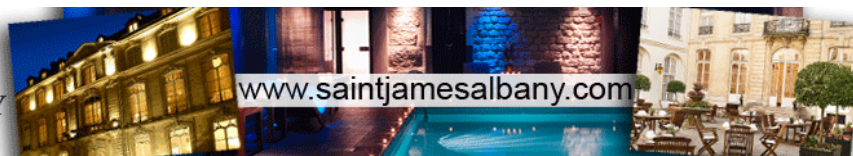
Whisky - Gin - Vodka - Ricard
Kir - Porto - Campari - Martini
Cuvée St James Rouge et Blanc

Cola, tonic

Jus de fruits - eaux minérales & Perrier

Champagne Jacquart avec supplément

Les mélanges salés sont inclus dans les Bars Complets & Open Bars



COCKTAILS *compléments incontournables de nos « Bars Complets » et « Open Bar », pour partager un instant de convivialité autour des plaisirs qui s'offrent à vos papilles et à vos yeux. Découvrez de délicates couleurs, puis goûtez les subtiles saveurs qui s'offrent à vous, enfin savourez... juste pour le plaisir...*

COCKTAIL

5 pièces – minimum de 30 personnes
(5 pièces salées)

LES LUDIQUES

Ecrevisse, tarama
Jambon cru à la figue sèche
Caviar d'aubergine, tomate confite
Rillettes de saumon aux herbes fraîches
Crèmeux de volaille au curry
Œufs de truite sur tarama blanc
Rouget en tapenade

PIQUES TETE EN BAS

(1 assiette de présentation = 50 pièces)

Abricot moelleux & foie gras
Banderille d'omelette & tomate (tortillas)
Bille de tomate & mozzarella au pesto
Crevette papillon & mangue
Rondeur de chèvre & raisin
Yakitori de volaille à la mangue



SAINT JAMES & ALBANY
HOTEL - SPA



COCKTAIL

8 pièces – minimum de 30 personnes
(5 pièces salées + 3 pièces sucrées)

LES LUDIQUES

Ecrevisse, tarama
Jambon cru à la figue sèche
Caviar d'aubergine, tomate confite
Rillettes de saumon aux herbes fraîches
Crèmeux de volaille au curry
Œufs de truite sur tarama blanc
Rouget en tapenade

PIQUES TETE EN BAS

(1 assiette de présentation = 50 pièces)

Abricot moelleux & foie gras
Banderille d'omelette & tomate (tortillas)
Bille de tomate & mozzarella au pesto
Crevette papillon & mangue
Rondeur de chèvre & raisin
Yakitori de volaille à la mangue

TENDANCES CHAUDES

Brochette de boeuf au paprika
Crevette en croute de pomme de terre
Bouchée d'agneau
Nems de crevette
Petit Croque-monsieur
Pomme ratte, escargot à l'ail doux
Quiche lorraine
Samoussas de légumes
Pissaladière aux anchois



SAINT JAMES & ALBANY
HOTEL - SPA



COCKTAIL

12 pièces – minimum de 30 personnes
(7 pièces salées + 3 pièces chaudes + 2 pièces sucrées)

LES LUDIQUES

Ecrevisse, tarama
Jambon cru à la figue sèche
Caviar d'aubergine, tomate confite
Rillettes de saumon aux herbes fraîches
Crèmeux de volaille au curry
Œufs de truite sur tarama blanc
Rouget en tapenade

PIQUES TETE EN BAS

(1 assiette de présentation = 50 pièces)

Abricot moelleux & foie gras
Banderille d'omelette & tomate (tortillas)
Bille de tomate & mozzarella au pesto
Crevette papillon & mangue
Rondeur de chèvre & raisin
Yakitori de volaille à la mangue

TENDANCES CHAUDES

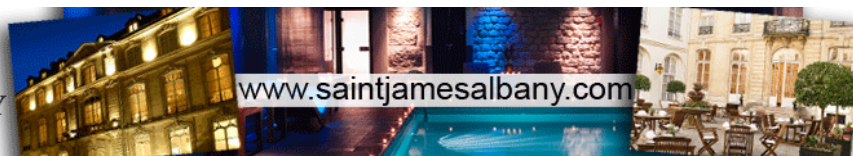
Brochette de boeuf au paprika
Crevette en croustade de pomme de terre
Bouchée d'agneau
Nem de crevette
Petit Croque-monsieur
Pomme ratte, escargot à l'ail doux
Quiche lorraine
Sa moussa de légumes

GOURMANDISES

Caroline chocolat – café
Baba au vieux rhum ambré
Opéra « Classique »
Tartelette aux fruits de saison
Bol de riz au lait
Crème brûlée à la cassonade
Petit pot de Jivara lactée
Mille feuilles parfum vanille
Arc-en-ciel de macarons



SAINT JAMES & ALBANY
HOTEL - SPA



www.saintjamesalbany.com

COCKTAIL DEJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

minimum de 30 personnes

Encore de la convivialité et de la bonne humeur. Innovez, surprenez et remplacez avec succès un traditionnel déjeuner ou dîner par notre cocktail-déjeunatoire ou dînatoire et invitez vos convives à partager des instants de détente, d'échanges... et de découvertes au travers de nos Ateliers « Clin d'œil »...

16 pièces (6 pièces salées + 6 pièces salées chaudes + 4 douceurs):

18 pièces (7 pièces salées + 7 pièces salées chaudes + 4 douceurs):

22 pièces (8 pièces salées + 8 pièces salées chaudes + 6 douceurs):

LES LUDIQUES

Ecrevisse, tarama
Jambon cru à la figue sèche
Caviar d'aubergine, tomate confite
Rillettes de saumon aux herbes fraîches
Tarama et crevette tandoori
Crèmeux de volaille au curry
Œufs de truite sur tarama blanc
Rouget en tapenade

PAINS AU LAIT & BUNS

Buns d'avocats & tomates aux épices
Buns de confiture de tomates & asperges
Mini briochins foie gras, crème balsamique
Mini briochins figue & jambon cru
Navette de rillettes de saumon, Wasabi & gingembre rose
Navette Crevettes au parfum de coriandre

PIQUES TETE EN BAS (1 assiette de présentation = 50 pièces)

Crevette, poivron
Abricot moelleux & foie gras
Banderille d'omelette & tomate (tortillas)
Bille de tomate & mozzarella au pesto
Crevette papillon & mangue
Rondeur de chèvre & raisin
Yakitori de volaille à la mangue



VERRINES

Soupe d'avocat aux épices
Soupe de petits pois & lard grillé
Soupe glacée de tomate au basilic

PIECE DE PRESENTATION

Corbeille du maraîcher (1 corbeille pour 25 personnes) :
légumes crus, taillés & accompagnés de sauces
(cocktail, fromage blanc aux fines herbes, Aioli)

Jambon aux épices et aux fruits exotiques (1 pièce = 100 personnes)

TENDANCES CHAUDES

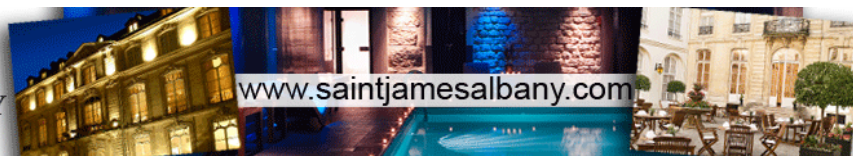
Brochette de boeuf au paprika
Crevette en croute de pomme de terre
Bouchée d'agneau
Mini hamburger
Mini hot dog
Nem de crevette
Petit Croque-monsieur
Pomme ratte, escargot à l'ail doux
Samoussa de légumes

GOURMANDISES

Caroline chocolat – café
Baba au vieux rhum ambré
Opéra « Classique »
Tartelettes aux fruits de saison
Bol de riz au lait
Crème brûlée à la cassonade
Petit pot de Jivara lactée
Tiramisu en verrine
Brochette de fruits
Mille feuilles parfum vanille
Arc-en-ciel de macarons



SAINT JAMES & ALBANY
HOTEL - SPA



COCKTAIL DEJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

Ateliers « Clin d'œil »

Le Mareyeur

6 pièces – minimum de 50 personnes

Chalut du Jour (sur glace) :

Les Fines de Claire n° 5

Les Spéciales n° 3

Paniers de Bulots

Paniers de petites crevettes grises

Buissons de crevettes Bouquet (décortiquées)

Les pains

Pain de campagne, pain de seigle

& autres accompagnements

Vinaigre à l'échalote, citron

Mayonnaise, beurre ½ sel

Charcuterie de Saint-Antoine & Jambon à la Griffre

5 pièces – minimum de 50 personnes

Les Rosaces de Saint-Antoine :

Andouille de Vire, Rosette de Lyon,

Saucisse sèche, Saucisson à l'ail,

Chorizo d'Espagne, Salami italien

Les corbeilles de mini-saucissons et mini-chorizos

Animation Chef au buffet

Jambons à la tranche :

Jambon Serrano (12 mois)

Autres plaisirs

Jambon de Bayonne en bigoudis

Petits cornets de viande des Grisons

Pain de campagne aux rillettes de canard et magret fumé

Pâté en croûte à la mousse de foie

Les pains

Pain de campagne, pain aux noix, pain aux olives,

& autres accompagnements

Condiments :

olives marinées, cornichons et petits oignons blancs

compote de figues et beurre de baratte



SAINT JAMES & ALBANY
HOTEL - SPA



www.saintjamesalbany.com

Maître Fromager & Boulanger

5 pièces – minimum de 50 personnes

Fromages de nos provinces présentés sur vannerie :

Brie de Meaux, Camembert, Livarot, Pont l'Evêque...

Bleu d'Auvergne, Bleu de Bresse, Bleu des Causses....

Cantal, Comté, Tomme de Savoie...

Bouchon, Crottin de Chavignol, Saint-Maure, Rocamadour...

Tête de Moine...

Mosaïque de chèvres

Pains & Cie

Pain complet fariné, pain de campagne,

Pain de seigle aux noix, pain aux raisins,

Pain aux 6 céréales,

Baguette aux graines de pavot, au sésame

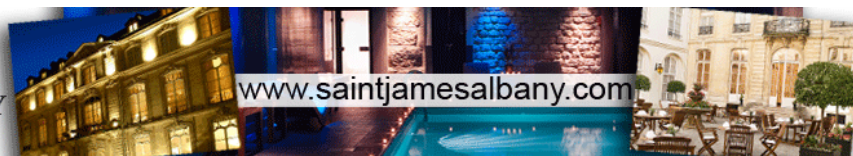
Pain rond au cumin...

& autres accompagnements

Fruits secs : abricots, dattes, figues et cerneaux de noix

Raisins blancs et raisins noirs

Beurre de baratte



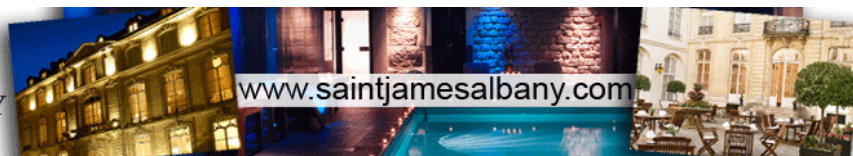
NOS SALONS ET JOURNEE D'ETUDE :

Nos Salons :

SALONS	Superficie m ²	Théâtre	Classe	« U »	Rectangle	Cabaret	Cocktail	Banquet
Marie Antoinette	120 m ²	140	80	50	50	60	150	120
Saint James	50 m ²	50	25	20	24	24	50	50
Marie Antoinette + Saint James	170 m ²	200					200	170
Albany	45 m ²	40	24	17	18	18	40	40
Saint Honoré	110 m ²						150	100
Rivoli #1-3	50 m ²			12	15			
Lutèce #6-7	55 m ²			15	18			
Louvre 1	65 m ²	55	40	25	25	30	70	60
Louvre 2	65 m ²	55	40	25	25	30	70	60
Louvre 1+2	130 m ²	150	90	55	55	66	150	130
Carrousel 1	35 m ²	25		17	20		40	30
Carrousel 2	25 m ²	20		12	10		20	20
Carrousel 1+2	60 m ²	50	35	30	35	24	60	50
Bar de nuit	70 m ²							
Salles voutées	65 m ²							



SAINT JAMES & ALBANY
HOTEL - SPA



www.saintjamesalbany.com

Nos Forfaits à partir de 15 personnes :

JOURNÉE D'ÉTUDE

Horaire : 8h00-12h00 Repas 14h00-18h00

Ce forfait comprend :

Un salon : choisi en fonction du nombre de personnes, eau minérale,

Deux pauses :

Pause Matin

Pause Détente

Un déjeuner :

Selon notre sélection Menus Journée d'étude (vin et café inclus)

Matériel :

Paper board - écran (1,60 x 1,60)

Blocs de feuilles

Crayon papier

Toute heure en dehors des horaires de fonctionnement sera comptée en heure supplémentaire et facturée en supplément.

Les heures de montage ou de démontage seront comptées en heures supplémentaires et facturées en supplément.

DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

Horaire : 8h00-12h00 ou 14h00-18h00

Ce forfait comprend :

Un salon : choisi en fonction du nombre de personnes, eau minérale,

Une pause :

Pause Matin (8h00-12h00)

Pause Détente (14h00-16h00)

Un déjeuner ou un dîner:

Selon notre sélection Menus Journée d'étude (vin et café inclus)

Matériel :

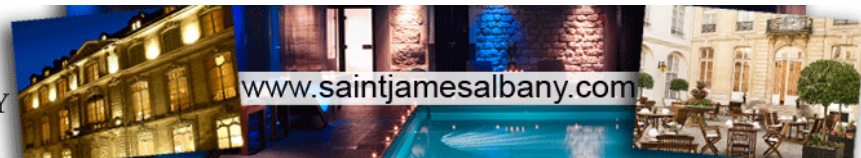
Paper board - écran (1,60 x 1,60)

Blocs de feuilles

Crayon papier

Toute heure en dehors des horaires de fonctionnement sera comptée en heure supplémentaire et facturée en supplément.

Les heures de montage ou de démontage seront comptées en heures supplémentaires et facturées en supplément.



SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

Une nuit d'hébergement en chambre supérieure pour une personne

Le petit déjeuner autour d'un buffet chaud

La Journée d'Étude

Le diner, selon notre sélection Menu Diner Affaire (vin et café inclus)

Toute heure en dehors des horaires de fonctionnement sera comptée en heure supplémentaire et facturée en supplément.

Les heures de montage ou de démontage seront comptées en heures supplémentaires et facturées en supplément.

SÉMINAIRE SEMI-RÉSIDENTIEL

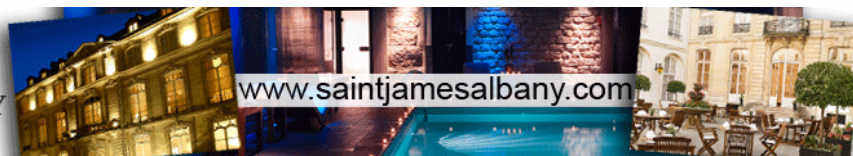
Une nuit d'hébergement en chambre supérieure pour une personne

Le petit déjeuner autour d'un buffet chaud

La Journée d'Étude

Toute heure en dehors des horaires de fonctionnement sera comptée en heure supplémentaire et facturée en supplément.

Les heures de montage ou de démontage seront comptées en heures supplémentaires et facturées en supplément.



LE TEMPS D'UNE PAUSE

Pour le réconfort des participants à vos congrès, réunions, et séminaires. Tant attendu une matinée ou une après midi de dur labeur, servies à tout instant, incontournables, ce sont... les pauses-café.

CAFE D'ACCUEIL

Café, thé,
Jus d'orange,
Jus de pamplemousse,
Eaux minérales

PAUSE MATIN

Café, thé,
Jus d'orange, Jus de pamplemousse,
Eaux minérales
Mini-viennoiseries assorties :
Croissants, pains au chocolat...

PAUSE DETENTE

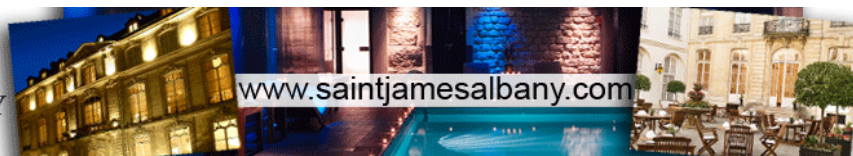
Café, thé,
Jus d'orange, Jus de pamplemousse,
Eaux minérales
Gourmandises du Chef :
Financiers, Cannelés...

PAUSE PERMANENTE

En place de 8h00 à 18h00
Dans votre salle de conférence, avec personnel de service sur les 30 premières minutes de la pause,
puis 3 passages prévus dans la journée, pour un réassort des produits



SAINT JAMES & ALBANY
HOTEL - SPA



LES PAUSES GOURMANDES

*Nouvelles fraîches et... toujours plus de plaisirs pour les papilles...
A partager à 2 pas de votre salle de conférence ou de votre séminaire...*

L'ENERGETIQUE

Café, thé,

Jus d'orange frais, Jus de pamplemousse,
Eaux minérales

Barres chocolatées,
Barres aux céréales

Yaourts nature et aux fruits

Fruits frais découpés

LA CAMPAGNARDE

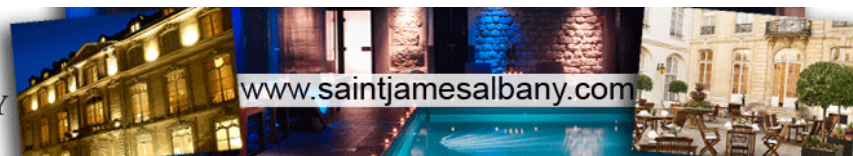
Café, thé,

Jus d'orange, Jus de pamplemousse,
Eaux minérales

Cuvée St James
vin de Pays des Bouches du Rhône,

Sélection de charcuterie de
Saint-Antoine et terrine de campagne

Pain de campagne
Cornichons et petits oignons



MENU « Journée d'étude »

Menu Automne Hiver
(Du 1er avril au 30 septembre)

Les Entrées :

Carpaccio de Saumon à l'huile d'Olive vierge et Citron , Roquette
Crumble de Courgette et champignon de Paris au Boursin
Piquillos farcis au Chèvre de Touraine, Salade Mesclun
Compressé de Bœuf au Foie gras, Vinaigrette au jus acidulé

Les Plats :

Médailon de Veau, Pomme écrasée et Olives
Tournedos de Saumon, duo de Fenouil
Selle d'Agneau, Boulgour de Légumes confits au Pistou
Pavé de Sandre, poêlé d'Artichaut et Caramel de Vin rouge

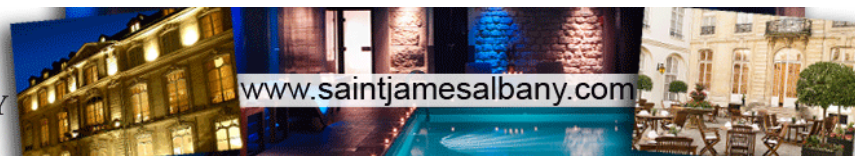
Plateau de fromages avec supplément

Les Desserts :

Tartelette au Chocolat et Citron confit
Sablé Fromage blanc et Framboise
Riz au Lait, comme autrefois
Pomme en Römertopf, Glace Vanille

Servi avec 1/3 bouteille de vin et 1/3 eau (gazeuse et/ou plate) par personne
Café

Choix commun pour l'ensemble des convives



MENU « Dîner d'étude »

Dîner Automne Hiver
(Du 1er avril au 30 septembre)

Les Entrées :

Canard fumé en Carpaccio, Tomates confites et Mesclun niçois
Soupe de Moule de Bouchot au Curry et Lait de Coco
Gaspacho de Tomates, Sorbet au Basilic
La Véritable Salade Caesar au Poulet

Les Plats :

Cabillaud vapeur, Poireaux fondants, sauce Gribiche
Suprême de Pintade à la Provençale
Filet d'Omble chevalier, Bayaldi de Légumes
Pastilla d'Agneau, Citron confit et sa Salade croquante

Plateau de fromages avec supplément

Les Desserts :

Croustillant au Chocolat
Tiramisu à l'Ananas et Spéculos
Crème brûlée à la Vanille de Bourbon
Entremet Coco Fraise, Coulis exotique

Servi avec 1/3 bouteille de vin et 1/3 eau (gazeuse et/ou plate) par personne
Café

Choix commun pour l'ensemble des convives